



彩

さい / Sai

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傳 小 食

チャイナブルー東京ダック

"China Blue Tokyo duck" dried tofu skin and pineapple wrapped in crêpe

東 京 鴨 素 方 泊 餅

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼売、海老焼売、豚饅頭など

Three kinds of dim sum

Chicken shumai, Shrimp shumai, pork bun

点 心 三 品

モリーユ茸とコーニッシュジャック鰯の蒸しスープ

Steamed Soup with morel mushrooms and Cornish jack fin

羊 肚 菌 鰯 魚 湯

甘鯛の煎り焼き 特製葱ソース

Pan-fried Amadai with green onion sauce

葱 花 煎 甘 鯛

黒毛和牛の担々麺

Wagyu beef "Dandan noodles"

担 担 和 牛 麺

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 甜 品

お一人様 ¥13,800 per person



福

ふく / *Fuku*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜二種盛り合わせ

蒸し鶏、クラゲの冷菜など

Two kinds of appetizer

Steamed chicken, marinated jellyfish

前 菜 二 品

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼売、海老焼売、豚饅頭など

Three kinds of dim sum

Chicken shumai, Shrimp shumai, Pork bun

點 心 三 品

金糸瓜とコーニッシュジャック鰯のトロみスープ

Potage soup with spaghetti squash and Cornish jack fin

金 糸 瓜 鰯 魚 更

黒毛和牛の豆鼓炒め

Stir-fried Wagyu beef with black beans miso sauce

豆 鼓 炒 和 牛 肉

タラバガニと上海蟹みその煮込み麺

King crab and shanghai crab roe stew noodles

蚶 粉 上 海 麵

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 甜 品

お一人様 ¥10,000 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.



華

はな / *Hana*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜二種盛り合わせ

蒸し鶏、クラゲの冷菜など

Two kinds of appetizer

Steamed chicken, Marinated jelly fish

前 菜 二 品

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼売、海老焼売、豚饅頭など

Three kinds of dim sum

Chicken shumai, Shrimp shumai, Pork bun

點 心 三 品

金糸瓜と貝柱のトロミスープ

Potage soup with spaghetti squash and scallop

金 糸 瓜 瑤 柱 更

大山とりの揚げ物 特製胡麻ソース

Deep-fried chicken with sesame sauce

胡 麻 揚 大 山 鶏

豚肉入り上海麺の焼きそば

Shanghai-style fried noodles with pork

肉 絲 上 海 麵

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 甜 品

お一人様 ¥8,000 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.



平日限定ランチ/Weekday Only

縁

えん / En

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師傅小食

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼売、海老焼売、豚饅頭など

Three kinds of dim sum

Chicken shumai, shrimp shumai, pork bun

點心三品

ズワイ蟹と豆腐のトロミスープ

Potage soup with northern crab and tofu

蟹肉豆腐羹

沖縄県産あぐーの黒酢酢豚

Deep-fried sweet and sour Okinawa Agu pork with black vinegar sauce

黒醋古老肉

海老ワンタン麺

Hong Kong-style shrimp wonton soup noodles

蝦雲吞湯麵

お一人様 ¥5,800 per person

追加 ¥700 にてデザートをご用意させていただきます。

Dessert is available for an additional ¥700.



慶

けい / Kei

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

シェフ ^{チャン・チ・ワイ} 陳 志 偉 のシグネチャー イセエビの白春巻き

Lobster white spring rolls

Chef Chan Chi Wai's signature dish

龍 蝦 炸 米 卷

モリーユ茸、魚の浮袋、コーニッシュジャック鰭の蒸しスープ

Steamed soup with morel mushrooms, fish maw and Cornish jack fin

羊 肚 菌 花 膠 鰭 魚 湯

甘鯛の煎り焼き 特製葱ソース

Pan-fried Amadai with green onion sauce

葱 花 煎 甘 鯛

黒毛和牛の炒め 沙茶醬ソース

Stir-fried Wagyu beef with Taiwan style sauce

沙 茶 炒 牛 肉

鮑のおこわ

Abalone rice cake

鮑 魚 糯 米 飯

ツバメの巣入り 杏仁ココナッツミルク

揚げミルクパンを添えて

Bird's nest almond coconut milk served with fried milk bread

燕 窩 入 虫 杏 仁 椰 奶

お一人様 ¥30,000 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



祥
しょう / Sho

お口初めの一品
Amuse-bouche
師傅小食

チャイナブルー東京ダック
"China Blue Tokyo Duck", dried tofu skin and pineapple wrapped in crêpe
東京鴨素方泊餅

金糸瓜とツバメの巣のトロミスープ
Potage soup with spaghetti squash and bird's nest
金糸瓜燕窩更

あんこう
鮫鯨の蒸し物 豆醬ソース
Steamed monkfish with Chinese soy beans sauce
豆醬蒸鮫鯨

黒毛和牛の強火焼き 黒胡椒と味噌ソース
Grilled Wagyu beef with black pepper and miso sauce
黒胡椒味噌焼和牛肉

タラバガニの煮込み麺
King crab stew noodles
蚶粉上海麺

季節のデザート
お口直しのジュースと中華菓子を添えて
Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets
季節甜品

お一人様 ¥22,000 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.



吉

きち / Kichi

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜の三種盛り合わせ

蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

Three kinds of appetizer

Steamed chicken, Roast pork, Marinated jellyfish

前 菜 三 品

貝柱とコーニッシュジャック鰯のトロみスープ

Potage soup with scallop and Cornish jack fin

瑤 柱 鰯 魚 更

金目鯛の煎り焼 特製葱醤油

Pan-fried Kinmedai fish with green onion soy sauce

葱 花 煎 金 目 鯛

ラムチョップの黒胡椒ソース

Grilled rum with black pepper sauce

黒 胡 椒 焼 羊 肉

鮑のあんかけ炒飯

Abalone fried rice with egg white sauce

鮑 魚 炒 飯

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 甜 品

お一人様 ¥18,800 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.



志

しい / *Shii*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜の三種盛り合わせ

蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

Three kinds of appetizer

Steamed chicken, Roast pork, Marinated jellyfish

前 菜 三 品

金糸瓜と貝柱のトロミスープ

Potage soup with spaghetti squash and scallop

金 糸 瓜 瑤 柱 更

金目鯛の蒸し物 豆醬ソース

Steamed Kinmedai fish with Chinese soy beans sauce

豆 醬 蒸 金 目 鯛

大山とりの揚げ物 特製胡麻ソース

Deep-fried chicken with sesame sauce

胡 麻 揚 大 山 鶏

黒毛和牛肉みそのジャージャー麺

Stir-fried noodles with Wagyu beef

牛 肉 炸 醬 麵

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 甜 品

お一人様 ¥15,000 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*